GRAND HOTEL

ZUR GOLDENEN GANS

VORSPEISEN

Hausgeräucherte Gänsebrust

mit marinierten Spargelspitzen und Butterrose

14,00 M

Frische Gänseleberterrine

auf Frühlingssalaten, gehackten Nüssen und Butterrose

20,60 M

Wildcocktail Blankenhainer Forst

mit Sauerkirschen und Wacholdersahne

11,80 M

Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen
den Grand-Hotel-Spezialbrotkorb

Welch' Vergnügen, einen guten Appetit zu haben,
wenn man gewiß ist, ein vortreffliches Mahl zu bekommen.

Jean Anthelme Brillat-Savarin

SUPPEN

Fasanenessenz mit luftigen Pilzklößchen
15,80 M

Legiertes Lauchsüppchen
mit Wildschinkenjulienne
11,60 M

Gänsekraftbrühe mit gefülltem Gänsehals
hausgemachten Nudeln und frischen Gemüsestreifen
6,50 M

ZWISCHENGERICHTE

Geschnetzeltes Kaninchenrückenfilet
mit frischen Waldpilzen auf knusprigem Kartoffelpuffer
22,70 M

Gebratene Entenleber
mit glacierten Zwiebeln und Rauchspeckstreifen
auf geröstetem Schwarzbrot
10,00 M

Gebratene Thüringer Zungenwurst
auf Linsengemüse
11,70 M

FISCHGERICHTE

Reinhardtsbrunner Bachforelle
Müllerin Art

mit frischem Salatteller und Petersiliekartoffeln
Forelle, gebraten, 100 g 11,60 M
Beilage 8,50 M

Gedünstetes Karpfenfilet

auf Gemüsestroh mit Krebssauce und grünen Butternudeln
44,10 M

Filetierte Zanderschnitte

in Eihülle gebraten
mit frischem IGA-Gemüse und Schloßkartoffeln
27,30 M

HAUPTGERICHTE

Bardierte Fasanenbrust

in Wacholderrahmsauce mit gerösteten Weißbrotstreifen
auf Ananas-Champagnerkraut und Kartoffelbällchen
34,40 M

Hirschkalbsragout

mit Pfifferlingen, Weinbeeren und Serviettenklößen
24,50 M

Frischlingsrückenfilet

mit Kräuterwaldpilzen im Schweinenetz,
Apfelrotkohl und Kartoffelbällchen
29,80 M

Gebeizter Wildspieß vom Rost

mit gefüllter Birne,
frischem Salatteller und Kartoffelbällchen
21,70 M

DIE BESTEN STÜCKE VON DER GANS

Glacierte Gänsekeule

mit knackigem Apfelrotkohl und Thüringer Klößen
27,30 M

Knusprig gebratene Gänsebrust

mit Rosenkohl, Schmorapfel und Thüringer Klößen
30,80 M

Rosa gebratenes Gänsebruststeak

mit grünem Pfeffer auf Kräuterchampignons,
Kartoffelbällchen
40,50 M

Für 4 Personen empfehlen wir Ihnen
eine frischgebratene

Hafermastgans

dazu servieren wir Ihnen nach Wunsch
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Grünkohl und geschmorten Apfel
sowie Thüringer Klöße
pro Person 49,60 M

VOM HOLZKOHLENGRILL EMPFEHLEN WIR IHNEN

Thüringer Rostbratwurst

mit warmem Specksalat, marinierten Gurken und Tomatenstreifen

16,20 M

Oberhofer Schweineröllchen am Spieß

mit Pfeffersauce und Zwiebelsalat

14,50 M

Ilmenauer Rostbrätel

mit glacierten Zwiebeln, Specksalat, Delikatessgurken und Meerrettichsenf

16,20 M

Durchwachsene Roastbeefscheibe

mit Blauschimmelkäse gratiniert, frischem Salatteller und gebackenen Kartoffeln

23,90 M

AUS UNSEREN TONTÖPFEN
EMPFEHLEN WIR IHNEN FÜR 2 PERSONEN

(Auf Vorbestellung)

Kalbshaxe bürgerlich

mit verschiedenen Gemüsen aus dem Thüringer Land
und Zwiebelkartoffeln
41,60 M

Marinierte Lammkeule Barchfelder Art

mit Speckbohnen und Kartoffeln nach der Bäckerin
Lammkeule, 100 g 8,20 M
Beilage 4,10 M

Berstädter Putenbrust in Sahne

gefüllt mit einer Leberfarce,
auf frischen Champignonscheiben und Zwiebelkartoffeln
Gefüllte Putenbrust, 100 g 19,50 M
Beilage 17,50 M

AUS DER KALTEN KÜCHE EMPFEHLEN WIR

Illustriertes Brot für den Herrn

mit marinierten Senffrüchten

10,50 M

Angemachtes Schweinegehacktes

mit Zwiebeln, Delikatessgurken und Butter

8,70 M

Erfurter Pfefferschinken

mit Blauschimmelkäse und Butterrose

12,30 M

Thüringer Wurst
und Schinkenspezialitäten vom Brett

mit Griebenschmalz und Essiggemüse

13,90 M

Bad Berkaer Käsebrett

mit Gänsefett und frischen Salaten

16,20 M

Zu unseren kalten Gerichten servieren wir Ihnen den Grand-Hotel-Spezialbrotkorb

SÜSS-SPEISEN

Zimtparfait
mit Mokkasoße und Schokoladenröllchen
14,20 M

Krem von Waldpreiselbeeren
mit Pfefferminzsoße
11,40 M

Tannenhonigparfait
mit Krokantsoße
8,50 M

Warmer Heidelbeerkuchen
mit Vanillesahne
6,55 M

APERITIFS



Als Aperitif empfehlen wir Ihnen
unseren Begrüßungscoctail

Welcome – der Aperitif unseres Hauses

8,70 M



Newari oder Miramaro Spezialbitter

5 cl 7,00 M

Sandeman's Seco Sherry

5 cl 10,00 M

Heliosz,
ein halbtrockener Sherry aus Ungarn

5 cl 6,50 M

Villano, weiß oder rot mit Zitrone

0,1 l 5,60 M

Campari

5 cl 11,00 M



Friedrich-Schinkel-Sekt, trocken

0,15 l 15,80 M

WEISSWEINE

1984er Großheringer Sonnenberg
Naumburger Müller-Thurgau, Fl. 60,00 M

1984er Großheringer Sonnenberg
Naumburger Traminer, Fl. 74,00 M

1985er Dorndorfer Rappental
Freyburger Silvaner, Fl. 37,00 M

1985er Höhenstedter Kreisberg
Freyburger Riesling, Fl. 55,00 M

Kronentau, DDR
herb, aromatisch, leicht
Fl. 45,00 M – 0,2 l 12,85 M

Blaustengler, Ungarn
reife Blume, harmonische Säure, guter Körper
Fl. 30,00 M – 0,2 l 8,60 M

Grauer Mönch, Ungarn
angenehme Säure, weinig, Restsüße
Fl. 32,00 M – 0,2 l 3,60 M

ROTWEINE

1985er Naumburger Blütengrund, DDR
Portugieser, Fl. 32,00 M – 0,2 l 9,15 M



Referenz, DDR
fein, herb, aromatisch, Fl. 40,00 M – 0,2 l 11,45 M



Romanze la Rouge, DDR
kräftig, harmonische Süße, Fl. 40,00 M – 0,2 l 11,45 M

Pinot Noir, Rumänien
weinig, samtig, angenehme Gerbstoffnote
Fl. 25,00 M – 0,2 l 7,15 M

Erlauer Stierblut, Ungarn
voller Körper, milde Gerbsäure, Fl. 24,00 M – 0,2 l 6,85 M

Cabernet, Bulgarien
voller, harmonischer Rotwein, Fl. 24,00 M – 0,2 l 6,85 M

DESSERTWEINE

Murfatlar, Rumänien
32,00 M

Tokajer Szamorodni, süß, Ungarn
39,00 M

Tokajer Aszu, Ungarn
49,00 M

SCHAUMWEINE

Unsere Hausmarke:



Friedrich-Schinkel-Sekt, trocken, DDR
Fl. 79,00 M



Rotkäppchen Interhotel Sondercuvée,
halbtrocken oder süß
Lagersekt, DDR
Fl. 63,00 M

Rotkäppchen „Cabinet“ Extra dry, DDR
Fl. 67,00 M

Lindenpalais weiß, trocken, DDR
Fl. 76,00 M

Leo Brion, halbtrocken –
ein Spitzensekt aus Berlin, DDR
Fl. 81,00 M

Sowjetischer Sekt, halbtrocken
Fl. 59,00 M

Grand Mousseux, halbtrocken, DDR
1/2 Fl. 36,00 M

SPIRITUOSEN 4 cl



Ein besonderer Gruß
aus dem Eisfach

Weizendoppel-Edelkorn
5,50 M

Alte Nordhäuser Tradition
7,00 M

Sowjetischer Wodka
6,00 M

Kasoff-Wodka
6,00 M

Serschin Dry Gin
4,00 M

Calvados
10,00 M



Weinbrand Club № 158 –
Hausmarke
7,50 M

Feiner Alter
Wilthener Weinbrand
8,00 M

Burgkrone
6,50 M

Sowjetischer Brandy ***
8,50 M

Hennessy V.S.O.P.
18,00 M

Polignac
15,00 M

Rémy Martin V.S.O.P.
18,00 M

SPIRITUOSEN 4 cl

Scotch Whisky –
Scotch Reserve
4 cl 15,00 M

Ballantines
4 cl 18,00 M

Chivas Regal
4 cl 25,00 M

Havana Club Rum, light dry
7,00 M

Bols Blackberry
8,00 M

Bols Crème de Banane
8,00 M

Maoritraum –
ein Likör
aus der köstlichen Kiwi
5,50 M

Bärenkirsch
6,50 M

Heidelbeer Edellikör
7,00 M

Aprikosen Edellikör
5,00 M

Eierlikör „Advocat“
5,50 M

Mönchswalder Gebirgskräuter
5,50 M

D.O.M. Bénédictine
14,00 M

Karlsbader Becherbitter
6,50 M

Berliner Bitter
4,50 M

Underberg
5,00 M

BIERE

Unsere Empfehlung für Sie – die Hausmarke



Grand de luxe – ein Berliner Spitzenbier
Fl. 0,5 l 7,50 M

Stammhaus Kindl, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Wernesgrüner Pilsner Export, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Berliner Pilsner Export, DDR
Fl. 0,5 l 7,50 M

Pilsner Urquell, CSSR
Fl. 0,5 l 7,50 M

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Margon Wasser ohne Geschmack
Fl. 1,00 M

Margon Tonic Water
Fl. 2,30 M

Margon Cola
Fl. 2,00 M

Margon Ginger Ale
Fl. 2,30 M

Margon Capriccio – ein Maracuja-Fruchtsaftsprudel
Fl. 3,00 M

Orangensaft
0,2 l 6,00 M

Grapefruitsaft
0,2 l 6,00 M

Kirschsaft
0,2 l 2,50 M

Tomatensaft
0,2 l 3,00 M

KAFFEE



Grand Hotel Kaffee,
ein Kaffee mit Mandellikör
und Sahnehäubchen
9,40 M

Kaffee „Mexikanisch“,
ein Kaffee mit Kakao
2,90 M

Kirsch-Kaffee,
ein Kaffee mit Kirschwasser
8,40 M

Kaffee „Holländisch“,
ein Kaffee mit Eierlikör
und Sahnehäubchen
8,50 M

Tasse Kaffee
3,75 M

Tasse Mokka
6,25 M

TEE

Grusinischer Tee, Indischer Tee,
Pickwick Tee, Jasmin Tee,
Grüner Tee

mit Zitrone 2,15 M
mit Milch 2,00 M
mit Havana Club Rum 8,50 M

Sollten Sie darüber hinaus einen Wunsch haben,
unser Personal wird Sie gern beraten.